

PICCOLEZZE

Ciabattina alla mortadella nostrana cruda, formaggio fresco, pepe Maggia e rucola
Ciabatta-Brot mit roher Mortadella aus der Region, Frischkäse, Maggia-Pfeffer und Rucola 14

ANTIPASTI

Insalata mista o verde
Gemischter- oder grüner Salat 11

Formaggini di capra tiepidi serviti su sasso caldo e con erbetta speziata
Lauwarmer Ziegenkäse auf heißem Stein mit würziger Kräutersauce serviert 14

Tronchetti di polpo croccante con burrata e fichi all'aceto
Lauwarme Kraken-Stückchen, Burrata-Käse und Feigen Balsamico-Essig 28

Il formaggio d'Alpe ticinese DOP
Tessiner Alpenkäse DOP 26/18

Tagliere di salumi
Tessiner Aufschnitt 28/20

Bocconcini di testina di vitello croccante con insalatina di pomodorini e cipolla rossa
Gebackener, knuspriger Kalbskopf mit Cherry-Tomaten und roter Zwiebel-Salat 26

Tagliuzzata di carne cruda di Fassona con crema granulosa all'agresto
Hauchdünn geschnittenes, rohes Fassona-Rind aus dem Piemont mit grobkörnigem Senf Verjus 29

Fiori di zuccina ripieni di ricotta di bufala su passata di pomodori all'extra vergine
Zucchini Blüten gefüllt mit Büffel Milch Ricotta auf Tomaten coulis mit Olivenöl Extra Vergine 28

Le nostre preparazioni potrebbero contenere prodotti con allergeni. I Nostri collaboratori sono a disposizione per proporvi delle alternative.

Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne bei der Auswahl alternativer Produkte.

*I nostri prezzi sono in CHF e IVA 7.7% compresa
Alle Preise in CHF, inkl. MWST 7.7%*

PASTE

Cavatelli di grano duro "Senatore Cappelli" al sugo di pomodoro e basilico
Hausgemachte Cavatelli aus Hartweizen "Senatore Cappelli" und Tomaten-Basilikum Sauce 16

Tagliatelle al ragù
Tagliatelle mit Bolognese-Sauce 19

Tagliolini alle vongole con fiori di zuccine, pinoli e pomodorini
Tagliolini mit Venusmuscheln, Zucchetti-Blüten, Cherry-Tomaten und Pinienkernen 26

Gnocchetti di patate e farina bona con verdure estive, salsiccia ticinese
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi aus »Farina Bòna« Sommer Gemüse und Tessiner Wurst 24

SECONDI DI CARNE E PESCE

Code di gamberi con fregola ai frutti di mare
Sautierte Garnelen mit Meeresfrüchten und Fregola 42

Puntine di maiale marinate alla "birra da ris"
Patate novelle arrosto al timo
Mit Reis-Bier marinierte Jung-Schwein Spareribs dazu Thymian-Bratkartoffeln 39

Reale di vitello arrosto con salsa ai gallinacci
Zucchine trifolate
Gebratenes Kalbs-Hohrücken-Steak mit Pfefferling-Sauce, Kartoffelpüree und Zucchini 44

Fracosta di manzo alla griglia, burro al fieno
Patatine crispy
Swiss Black Angus Rinds-Entrecôte mit Heubutter sauce und Crispy Pommes Frites 46

VEGAN

Canederli alle zucchine e menta con salsa ai peperoni dolci
Zucchini-Knödel mit Pfefferminze und Paprika-Coulis 28

Provenienze:

*Maiale, Manzo, Salsiccia (Svizzera)
Salumi (Svizzera-Italia), Fassona (Italia)
Vongole, Cozze(zona fao 34), Polpo (zona fao 37)
Gamberi (allevamento Vietnam)*

Herkunft:

*Schwein, Rind, Tessiner Wurst (Schweiz)
Würste (Schweiz-Italien), Fassona-Rind (Italien)
Venusmuscheln, Muscheln (Fao Are 34)
Krake (Fao Are 37), Garnelen (Zucht Vietnam)*



Castelgrande

Grotto San Michele



Il menu *Speisekarte*

Orari di apertura / Öffnungszeiten:
Dal lunedì alla domenica 09.30-00.00
Montag-Sonntag 09.30-00.00



Grotto San Michele
Salita al Castelgrande
CH-6500 Bellinzona
Tel +41918148781
www.castelgrande.ch